



A base de viande

Terrine de boeuf en gelée, carottes et citronnelle



6h20 **40 min** **2h** **3h40** **183**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Viande

750 g **Paleron de boeuf**
200 g **Pied(s) de veau**
2 **Bâton de citronnelle**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 **Sel**
1 **Poivre**
4 g **Feuille de gélatine**

Garniture

3 **Carotte(s)**
5 branche(s) **Coriandre**

Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Déposer le paleron et le pied de veau dans la cocotte puis couvrir d'eau froide.
- 2 Ajouter les oignons pelés et piqués de clous de girofle, ainsi que les carottes pelées entières et les gousses d'ail.
- 3 Ecraser le pied des batons de citronnelle avec le manche d'un gros couteau pour que le parfum s'exprime à la cuisson. Les plonger dans la cocotte.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre, puis porter à ébullition.
- 5 Oter les impuretés qui remontent à la surface à l'aide d'une écumoire. Couvrir et laisser cuire 2 heures à feu moyen.

Étape 2

Montage et dressage

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Egoutter les carottes et les réserver. Egoutter le paleron

et laisser refroidir. Effiloche la viande grossièrement et réserver.

- 3** Filtrer le bouillon et en prélever un quart. Réchauffer dans une casserole sur feu doux. Essorer la gélatine entre les mains et l'incorporer dans le bouillon, puis retirer la casserole du feu.
- 4** Chemiser l'intérieur de la terrine avec du film alimentaire pour faciliter le démoulage. Verser au fond une louchée de bouillon, avec quelques feuilles de coriandre. Déposer la terrine au réfrigérateur pendant 20 minutes pour faire prendre la gelée.
- 5** Sortir la terrine et déposer la moitié de la viande sur la couche de gelée. Déposer les carottes entières et la coriandre, puis recouvrir de bouillon. Remettre la terrine au frais pendant 20 minutes.
- 6** Sortir la terrine et terminer le montage avec une dernière couche de viande. Recouvrir de bouillon et laisser figer au réfrigérateur, protégé avec du film alimentaire.
- 7** Laisser reposer 3 heures au frais avant de démouler et servir en tranches.